

Fingers

Ingrédients pour environ 30 fingers:

150g de farine
40g de beurre
100g de fromage blanc
2 oeufs
1/2 sachet de levure
Une cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
100g d'allumettes de bacon
30g de comté râpé

Déroulement de la recette:

Préchauffez le four à 180°C.
Dans un cul de poule, battez les oeufs avec le fromage blanc et le beurre fondu.
Ajoutez la farine, la levure et les moutardes.
Pour finir, incorporez le bacon et le comté.
Remplissez vos moules et enfournez pour 15/20min.
Dégustez chaud, tiède ou froid!

<http://www.noviceencuisine.com/2016/09/fingers-au-bacon-et-moutarde-a-l-ancienne.html>